

FEIERN

Schöndu
★★★★

GÜLTIG VON JANUAR BIS DEZEMBER 2027

DIE RÄUMLICHKEITEN

FESTSAAL: BIS ZU 160 PERSONEN MIT TANZFLÄCHE

ANBAU: BIS ZU 70 PERSONEN MIT TANZFLÄCHE

TISCHORDNUNG

RUNDE TISCHE MIT DURCHMESSER 150 CM: 6-8 PERSONEN

RUNDE TISCHE MIT DURCHMESSER 180 CM: BIS 11 PERSONEN

BLUMENDEKORATION

SEHR GERN KÖNNEN SIE IHRE BLUMENDEKORATION VON EINER FLORISTIN ANLIEFERN LASSEN.

ALTERNATIV KÖNNEN WIR GERNE IHRE BESTELLUNG WEITERGEBEN:

€ 30.00 PRO GESTECK

€ 20.00 PRO STRAUß

ALS BESONDERE IDEE BIETEN WIR IHNEN UNSERE 80 CM HOHEN UND 5-ARMIGEN KERZENLEUCHTER AN. DIESE WERDEN MIT € 2.00 PRO PERSON BERECHNET.

SELBSTVERSTÄNDLICH WERDEN DIE KERZEN WÄHREND EINER VERANSTALTUNG ERNEUERT.

TISCH-, MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN SOWIE SAALPLAN

GERNE STELLEN WIR KOSTENFREI JEWEILS EINE MENÜ-, GETRÄNKE- UND TISCHKARTE PRO TISCH ZUR VERFÜGUNG, EBENFALLS AUCH EINEN SAALPLAN VOR DEM RAUM.

BITTE SENDEN SIE UNS DIE TISCH- UND SITZORDNUNG 5 TAGE VOR IHRER VERANSTALTUNG PER MAIL

AN INFO@HOTEL-SCHOENAU.DE ZU.

KAFFEE UND KUCHEN

GERNE KÖNNEN SIE IHREN EIGENEN KUCHEN ZU IHRER FEIER MITBRINGEN.

FÜR EINE EINGEDECKTE KAFFEETAFEL UND DIE BEREITSTELLUNG DER MITGEBRACHTEN KUCHEN BERECHNEN WIR € 12.00 PRO PERSON. DARIN ENTHALTEN IST FILTERKAFFEE UND TEE. DIESES ANGEBOT GILT IM RAHMEN EINER FEIERLICHKEIT.

FÜR DEN KAFFEE AM BUFFET (Z.B. MITTERNACHT) BERECHNEN WIR € 6.00 PRO PERSON.

WENN SIE EINE GETRÄNKEPAUSCHALE BUCHEN, SIND DIESE KOSTEN BEREITS DARIN ENTHALTEN.

ZIMMER

ÜBERNACHTUNGSRATEN FÜR IHRE GÄSTE IM RAHMEN EINER FEIERLICHKEIT:

DOPPELZIMMER: € 120.00 INKL. FRÜHSTÜCK

EINZELZIMMER: € 90.00 INKL. FRÜHSTÜCK

EIN ZUSÄTZLICH HERGERICHTETES SCHLAFSOFA WIRD MIT € 20.00 FÜR EINE PERSON UND MIT € 30.00 FÜR ZWEI PERSONEN BERECHNET.

KLEINKINDER, WELCHE IN EINEM MITGEBRACHTEN BABY- / REISEBETT SCHLAFEN, ÜBERNACHTEN KOSTENFREI IM ZIMMER DER ELTERN.

DIE BEREITSTELLUNG EINES BABYBETTS VOM HOTEL BETRÄGT € 10.00 PRO NACHT.

KINDER

UNSERE KLEINEN GÄSTE WERDEN PAUSCHAL FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE WIE FOLGT BERECHNET:

- VON 0 BIS 3 JAHRE KOSTENFREI
- VON 4 BIS 10 JAHREN MIT € 35.00
- VON 11 BIS 15 JAHREN MIT € 70.00

DIENSTLEISTER

DJ, FOTOGRAF & VIDEOGRAF WERDEN PAUSCHAL MIT € 50.00 PRO PERSON

FÜR SPEISEN & GETRÄNKE BERECHNET, SOLLTEN DIESE KEINEN EIGENEN TISCHPLATZ HABEN.

MÖCHTEN SIE DEN DIENSTLEISTER AN EINEM GÄSTETISCH PLATZIEREN, WIRD DIESER MIT DEM VOLLEN ARRANGEMENT-PREIS ABGERECHNET.

ZEITLICHER RAHMEN IHRER VERANSTALTUNG

SEHR GERNE KÖNNEN WIR IHRE VERANSTALTUNG BIS 3:00 UHR IN DER FRÜH BETREUEN, SPÄTESTENS BIS ZU DIESER UHRZEIT SOLLTE IHRE VERANSTALTUNG AUSGEKUNGEN SEIN. FALLS SIE EINE GETRÄNKEPAUSCHALE GEBUCHT HABEN SOLLTEN, ZÄHLT DIESE BIS ZU DER ZEIT AN DEM DER VERANSTALTUNGSRAUM KOMPLETT VON DEN GÄSTEN VERLASSEN WURDE.

DEKORATION

DEKORATION, WIE ZUM BEISPIEL CANDYBAR, FOTOBOX, NAMENSKÄRTCHEN, GASTGESCHENKE ETC. MÜSSEN DURCH EIGENARBEIT AM VERANSTALTUNGSTAG SELBST AUFGEBAUT WERDEN (TRAUZEUGEN, FAMILIE, FREUNDE). GERNE KÖNNEN ABER DEKORATIONSELEMENTE BEREITS IN DER VERANSTALTUNGSWOCHE IN ABSPRACHE MIT UNS AN DER HOTELREZEPTION ABGEGEBEN WERDEN.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS KONFETTI UND ECHTE ROSENBLÄTTER IM HOTEL UND RUND UM DAS HOTEL NICHT GESTATTET SIND. SOLLTEN DIESE DOCH ZUR FEIER VERWENDET WERDEN, WIRD DIESES MIT EINER REINIGUNGSGEBÜHR NACH AUFWAND VON MINDESTENS € 200.00 BERECHNET.

FRÜHSTÜCK

GERNE KÖNNEN IHRE GÄSTE, DIE NICHT BEI UNS ÜBERNACHTEN, AM FOLGETAG MIT AM FRÜHSTÜCKSBUFFET TEILNEHMEN. DIESES WIRD MIT € 20.00 PRO PERSON BERECHNET.

BITTE LASSEN SIE UNS IN DER VERANSTALTUNGSWOCHE (BIS MITTWOCH) DIE GENAUE ANZAHL DER EXTERNEN FRÜHSTÜCKSGÄSTE ZUKOMMEN.

MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE

SEHR GERNE KÖNNEN SIE IHREN KUCHEN ZU IHRER VERANSTALTUNG MIT INS HAUS BRINGEN.

DARÜBER HINAUS IST DAS MITBRINGEN VON ANDEREN SPEISEN NUR NACH ABSPRACHE UND IN AUSNAHMEFÄLLEN GESTATTET. FALLS SIE UNSERE KOMPLETTE GETRÄNKEPAUSCHALE (OPTION 2) GEBUCHT HABEN, IST DER AUSSCHANK DER MITGEBRACHTEN GETRÄNKE KOSTENFREI!

ZUSÄTZLICH ZU IHRER VERANSTALTUNG

GERNE KÖNNEN SIE ZU IHRER FEIERLICHKEIT FOLGENDE EXTRAS DAZUBUCHEN:

- DREI WARME FINGERFOOD-TEILCHEN ZUM EMPFANG JE € 5.00 PRO PERSON.
- HERZHAFTER MITTERNACHTSIMBISS JE € 5.00 PRO PERSON.
- 80 CM HOHE KERZENLEUCHTER INKL. KERZENWECHSEL JE € 2.00 PRO PERSON.

PARTYARRANGEMENT SCHÖNAU

SUPPE AM TISCH SERVIERT

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER,
ROTE-BEETE-HUMMUS UND KRÄUTERFRISCHKÄSE

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER
TATARSAUCE UND EINGELEGTE SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE UND BROTCIPS
AVOCADO - MANGO SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
UND LIMETTENVINAIGRETTE

SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO MIT OLIVEN
UND PIMENTOS DE PADRON

LITTLE CAESAR SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS

KÄSEAUFWahl MIT FEIGENSENF UND PFLAUMEN CHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER,
SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

MAISHÄHNCHENBRUST MIT SAUCE ALBUFERA,
MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES LACHSFILET MIT MEDITERRANEM GEMÜSE
UND BASMATIREIS

GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE, SESAM, SOJASPROSSEN,
SOJASAUCE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH
SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE

TARTE AU CITRON MIT FLAMBIERTEM BAISER

CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND BUTTERSTREUSEL

GETRÄNKEAUFWahl

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFI,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFI, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER

WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONT GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFI,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR'S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUFWahl

SPIRITUOSENAUFWahl (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)

ZUM BEISPIEL

HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 127.50 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

8 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE
ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET



PARTYARRANGEMENT ITALIA

SUPPE AM TISCH SERVIERT

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMSAHNE
VARIATION VON CIABATTA, FOCACCIA, BAGUETTE,
MEERSALZBUTTER, PESTO GENOVESE UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT, PINIENKERNEN
UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN

BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN, GEZUPFTEM BASILIKUM
UND OLIVENÖL

VITELLO TONNATO - DÜNNES KALBFLEISCH MIT
THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND GRISSINI

ANTIPASTI DI VERDURE - VERSCHIEDENES GEMÜSE,
GEGRILLT UND EINGELEGT

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMEN CHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

ARISTA ALLA FLORENTINA - SCHWEINERÜCKEN
„TOSKANISCHER ART“

MIT ROSMARINSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE
UND ROSMARIN – OFENKARTOFFELN

POLLO ALLA CACCIATORE – GESCHMORTE MAISPOULARDE
IN TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE UND TAGLIATELLE

ORATA ALLE ERBE - DORADE MIT KRÄUTERN,
KRÄUTERSAUCE, ROMANESCO UND BASMATIREIS

GNOCCHI MIT PARMESANCREME, KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM

DESSERT VOM BUFFET

TIRAMISU

TARTUFO DI PIZZO - NUSS - UND SCHOKOLADENEIS
MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER

WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONT GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR'S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)

ZUM BEISPIEL

HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 127.50 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE
ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET



PARTYARRANGEMENT REGIONAL

SPEISENAUSWAHL

SUPPE AM TISCH SERVIERT

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT GEMÜSEINLAGE
UND MARKKLÖBCHEN
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER,
KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

WÜRZIGER LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN
MIT EINGELEGTE FEIGEN

KLEINE PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL MIT
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TRÜFFELMAYONNAISE
UND EINGELEGTE SCHALOTTEN

MATJES-TATAR MIT APFEL, GURKE UND DILL

GEFÜLLTE EIER MIT DIJON-SENF UND GARTENKRESSE

APFEL – FENCHEL - SALAT
MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

KÄSE-AUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMEN CHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

GESCHMORTER BURGUNDERBRATEN
MIT KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE,

GLASIERTEM WURZELGEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN
KROKETTEN

GEBRATENES LANDHÄHNCHENBRUSTFILET MIT
PILZRAHMSAUCE, SPITZKOHL UND BUTTERSPÄTZLE

GEBRATENES ZANDERFILET MIT BASMATIREIS,
WEIßWEINSAUCE UND BABYSPINAT

DESSERT VOM BUFFET

SCHOKOLADENCRÈME MIT BUTTERSTREUSEL

VANILLEEIS MIT ROTER WALDBEERENGÜRTE
UND SCHLAGSAHNE

GETRÄNKE-AUSWAHL

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER

WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONT GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR'S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)

ZUM BEISPIEL

HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 121.00 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE
ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET



PARTYARRANGEMENT STEDERDORF

SPEISENAUSWAHL

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ANTIPASTI MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI, PAPRIKA
UND MARINIERTEN ARTISCHOCKEN

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TRÜFFELMAYONNAISE
UND EINGELEGTE SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT SENF-DILL-CREME
UND WILDKRÄUTERSALAT

VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
MEERSALZBUTTER, KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT ROSMARINJUS,
MEDITERRANEM GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
MIT SAFRANRISOTTO, ZITRONEN-BEURRE-BLANC
UND GRÜNEM SPARGEL

FRISCHE TAGLIATELLE
MIT PARMESAN-CREME UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

DESSERTTELLER „SCHÖNAU“

SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANGO SORBET
UND BEERENRAGOUT

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER

WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONT GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR'S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)

ZUM BEISPIEL

HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 95.00 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE
ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET



PARTYARRANGEMENT EINFACH LECKER

SPEISENAUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET

SCHNITZEL WIENER ART
VOM SCHWEIN UND HÄHNCHEN
MIT RAHMCHAMPIGNONSAUCE, PAPRIKASAUCE,
SAUCE BÈARNAISE, POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,
MAYONNAISE, KETCHUP UND KARTOFFEL-GURKENSALAT

KNUSPRIGER KRUSTENBRATEN MIT DUNKLER BIERSAUCE,
WIRSING À LA CRÈME UND KARTOFFELKLÖSSEN

FISH & CHIPS: FANGFRISCHES FISCHFILET IM BACKTEIG
MIT POMMES FRITES UND DILLREMOULADE

DESSERTTELLER

MOUSSE AU CHOCOLAT

HIMBEERSCHNITTE

BOURBON-VANILLEEIS

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER

WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONT GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR'S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)

ZUM BEISPIEL

HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 103.50 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE
ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET



BUFFET SCHÖNAU

(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE

VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER, ROTE-BEETE-HUMMUS UND KRÄUTERFRISCHKÄSE

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER TATARSAUCE UND EINGELEGTE SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE UND BROTCIPS

AVOCADO - MANGO SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND LIMETTENVINAIGRETTE

SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO MIT OLIVEN UND PIMENTOS DE PADRON

LITTLE CAESAR SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS

KÄSEAUFWahl MIT FEIGENSENF UND PFLAUMEN CHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

MAISHÄHNCHENBRUST MIT SAUCE ALBUFERA, MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES LACHSFILET MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND BASMATIREIS

GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE, SESAM, SOJASPROSSEN, SOJASAUCE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE

TARTE AU CITRON MIT FLAMBIERTEM BAISER

CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND BUTTERSTREUSEL

€ 65.50 PRO PERSON



BUFFET ITALIA

(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

FRUCHTIGE TOMATENCRÈMESUPPE MIT BASILIKUMSAHNE

VARIATION VON CIABATTA, FOCACCIA, BAGUETTE, MEERSALZBUTTER, PESTO GENOVESE UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT, PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBELEM PARMESAN

BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN, GEZUPFTEM BASILIKUM UND OLIVENÖL

VITELLO TONNATO - DÜNNES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND GRISSINI

ANTIPASTI DI VERDURE - VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENCHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

ARISTA ALLA FLORENTINA - SCHWEINERÜCKEN „TOSKANISCHER ART“

MIT ROSMARINSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN - OFENKARTOFFELN

POLLO ALLA CACCIATORE – GESCHMORTE MAISPOULARDE IN TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE UND TAGLIATELLE

ORATA ALLE ERBE - DORADE MIT KRÄUTERN, KRÄUTERSAUCE, ROMANESCO UND BASMATIREIS

GNOCCHI MIT PARMESANCREME, KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM

DESSERT VOM BUFFET

TIRAMISU

TARTUFO DI PIZZO - NUSS- UND SCHOKOLADENEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN

€ 65.50 PRO PERSON



STEDERDORFER BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ANTIPASTI MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI, PAPRIKA UND MARINIERTEN ARTISCHOCKEN
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TRÜFFELMAYONNAISE UND EINGELEGTE SCHALOTTEN
RÄUCHERLACHS MIT SENF-DILL-CRÈME UND WILDKRÄUTERSALAT
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
MEERSALZBUTTER, KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT ROSMARINJUS
MEDITERRANEM GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
MIT SAFRANRISOTTO, ZITRONEN-BEURRE-BLANC UND GRÜNEM SPARGEL

FRISCHE TAGLIATELLE
MIT PARMESAN-CRÈME UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

DESSERTTELLER „SCHÖNAU“

SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANGO - SORBET UND BEERENRAGOUT

€ 51.50 PRO PERSON



REGIONALES BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT GEMÜSEINLAGE UND MARKKLÖßCHEN
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER, KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

WÜRZIGER LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN MIT EINGELEGTEN FEIGEN
KLEINE PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL MIT KARTOFFEL-GURKEN-SALAT
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TRÜFFELMAYONNAISE UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN
MATJES-TATAR MIT APFEL, GURKE UND DILL
GEFÜLLTE EIER MIT DIJON-SENF UND GARTENKRESSE
APFEL – FENCHEL - SALAT MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN
KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENCHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

GESCHMORTER BURGUNDERBRATEN MIT KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE,
GLASIERTEM WURZELGEMÜSE UND HAUSGEMachten KROKETTEN
GEBRATENES LANDHÄHNCHENBRUSTFILET MIT PILZRAHMSAUCE, SPITZKOHL UND BUTTERSPÄTZLE
GEBRATENES ZANDERFILET MIT BASMATIREIS, WEIßWEINSAUCE UND BABYSPINAT

DESSERT VOM BUFFET

SCHOKOLADENCRÈME MIT BUTTERSTREUSEL
VANILLEEIS MIT ROTER WALDBEERENG RÜTZE UND SCHLAGSAHNE

€ 59.00 PRO PERSON



BUFFET EINFACH LECKER

SPEISENAUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET

SCHNITZEL WIENER ART
VOM SCHWEIN UND HÄHNCHEN
MIT RAHMCHAMPIGNONSAUCE, PAPRIKASAUCE,
SAUCE BÈARNAISE, POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,
MAYONNAISE, KETCHUP UND KARTOFFEL-GURKENSALAT

KNUSPRIGER KRUSTENBRATEN MIT DUNKLER BIERSAUCE, WIRSING À LA CRÈME UND KARTOFFELKLÖSSEN

FISH & CHIPS: FANGFRISCHES FISCHFILET IM BACKTEIG
MIT POMMES FRITES UND DILLREMOULADE

DESSERTTELLER

MOUSSE AU CHOCOLAT

HIMBEERSCHNITTE

BOURBON-VANILLEEIS

€ 41.50 PRO PERSON



GETRÄNKEPAUSCHALEN

SEKT UND WEIN

HAUSMARKE SEKT

SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY, ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT
LOOPING, (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
AUSGESUCHTER WEIßWEIN, ROSÉWEIN UND ROTWEIN

FRISCHGEBRAUTES BIER

WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM UND BAD PYRMONT GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO, MALZBIER,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER-, MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR'S KAFFEESPEZIALITÄTEN

Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO, LATTE MACCHIATO, ETC. UND TEEAUSWAHL
KAFFEETAFEL AM BUFFET

SPIRITUOSENAUSWAHL

GRAPPA, TEQUILA, BIRNENGEIST,
MALTESER KREUZ AQUAVIT, AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT, LINIE AQUAVIT,
BACARDI SUPERIOR RUM, HAVANA CLUB,
ABSOLUT VODKA, GORDONS GIN,
SAMBUCAL, OUNO, PERNOD, ERDBEER LIMES, BAILEYS,
MACKENSTEDTER GRÜN,
JÄGERMEISTER, FERNET-BRANCA, RAMAZZOTTI, AVERNA,
JIM BEAM (BOURBON), BALLANTINES (SCOTCH), CAPTAIN MORGAN, BERLINER LUFT

BASIS

ALLES AUS DER GETRÄNKEKARTE, ABER OHNE SPIRITUOSEN

PREIS: € 43.50 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 1

WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH 5 SPIRITUOSEN AUS UNSERER SPIRITUOSENAUSWAHL

PREIS: € 62.00 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 2

WÄHLEN SIE DIE KOMPLETTE SPIRITUOSENAUSWAHL

PREIS: € 68.00 PRO ERWACHSENE PERSON

ZEITLICHER RAHMEN:

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET. ES ZÄHLT DIE ENDZEIT, ZU DER IHR VERANSTALTUNGSRAUM KOMPLETT VON DEN GÄSTEN VERLASSEN WURDE.

(BEI EINER VERANSTALTUNG, DIE MIT DEM MITTAGESSEN BEGINNT, KANN MAN DIE PAUSCHALE AUF 6 STUNDEN KÜRZEN. DARAUFG ERHALTEN SIE EINEN PREISNACHLASS IN HÖHE VON € 5.00 AUF DIE JEWEILS AUSGESUCHTE PAUSCHALE)



BRUNCH

(AB 20 PERSONEN)

FRÜHSTÜCK

FRISCHES OBST, MÜSLI UND CORNFLAKES, NATURJOGHURT UND FRUCHTJOGHURT

VERSCHIEDENE BRÖTCHEN, CROISSANTS UND SÜßE TEILCHEN

MARMELADEN, HONIGAUSWAHL UND NUTELLA

BUTTER, MARGARINE, FRISCHKÄSE, AUFSCHNITT UND KÄSEAUSSWAHL

GEBRATENER SPECK, RÜHREI, NÜRNBERGER WÜSTCHEN UND GEKOCHTE EIER

ORANGENSAFT, APFELSAFT

FILTERKAFFEE, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND TEEAUSSWAHL

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

CAPRESE MIT BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUMÖL

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TATARCREME UND EINGELEGTE SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE UND BROTCIPS

ANTIPASTI DI VERDURE – VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

WARME SPEISEN VOM BUFFET

GESCHMORTER KALBSBRATEN MIT RAHMJUS, MARKTGEMÜSE UND HAUSGEMACHTE KROKETTEN

MAISPOULARDENBRUST MIT SAUCE ALBUFERA, GEBRATENE PILZE UND PASTA

GEBRATENES DORADENFILET MIT ZITRONENBUTTER UND ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT VOM BUFFET

PANNA COTTA MIT WALDBEEREN

CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND BUTTERSTREUSEL

€ 56.50 PRO PERSON



ZU DEN JAHRESZEITEN BIETEN WIR IHNEN FOLGENDES AN:

GRÜNKOHLESEN

FRISCHER GRÜNKOHL, KASSELER,
GERÄUCHERTE UND FRISCHE BREGENWURST,
SENF, PETERSILIENKARTOFFELN

* * *

CHEESECAKE-CREME MIT WARMEN KIRSCHEN
UND BUTTERSTREUSEL

PREIS PRO PERSON: € 34.00

SPARGELZEIT

SPARGELCREMESUPPE
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
GESALZENE BUTTER, KRÄUTERQUARK UND CURRY-DIP

* * *

FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL,
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, SCHWEINESCHNITZEL,
SAUCE HOLLANDAISE, GEKLÄRTE BUTTER,
PETERSILIENKARTOFFELN

* * *

FRISCHE ERDBEEREN MIT VANILLEEIS

PREIS PRO PERSON: € 60.00

GÄNSEMENÜ

GEFLÜGELCONSOMMÉ
MIT GEMÜSE- UND PFANNKUCHENSTREIFEN
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
MEERSALZBUTTER, KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

GÄNSEBRATEN MIT ORANGENSAUCE, MARZIPANAPFEL,
ROTKOHL, SALZKARTOFFELN UND KARTOFFELKLÖßE

LEBKUCHEN PARFAIT MIT WARMEN KIRSCHRAGOUT
UND SPEKULATIUS-CRUMBLE

PREIS PRO PERSON: € 60.00

DIE MENÜS KÖNNEN AUCH OHNE SUPPE UND/ODER
DESSERT BESTELLT WERDEN. PRO GANG WERDEN
€ 4.00 VOM GESAMTPREIS ABGEZOGEN.

BARBECUE – BUFFET MIT LIVE COOKING

(AB 30 PERSONEN)

GRILLFLEISCH

ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK,
ROSTBRATWÜRSTE,
MARINIERTES HÄHNCHENSPIEß,
SCHWEINENACKENSTEAKS IN KRÄUTERMARINADE,
LACHSFILET AUS DER ALUFOLIE
MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN

GRILLSAUCEN

RAUCHIGE BBQ-SAUCE,
AIOLI, KETCHUP, CHIMICHURRI SAUCE,
SENF, KRÄUTERBUTTER

BEILAGEN

ROSMARIN-KARTOFFELECKEN, GEGRILLTER HALLOUMI,
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE,
MAISKOLBEN MIT KRÄUTERBUTTER,
BROT UND BRÖTCHENKORB

SALATE

TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO,
KARTOFFELSALAT MIT SCHNITTLAUCH,
COLESLAW (ANGEMACHTER KRAUTSALAT),
FRISCHE BLATTSALATE,
MEDITERRANER NUDELSALAT

DRESSINGS

ESSIG - ÖL, KRÄUTER - JOGHURT DRESSING,
CAESAR DRESSING

DESSERTAUSWAHL

FRISCH AUFGESCHNITTENES OBST,
EISVARIATION VON HIMBEERSORBET, STRACCIATELLAEIS,
VANILLEEIS UND WALNUSSEIS,
CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND CRUMBLE

PREIS PRO PERSON: € 56.50



MENÜVORSCHLÄGE

(SÄMTLICHE MENÜBESTANDTEILE WERDEN ALS TELLERGERICHT SERVIERT)

MENÜ 1

ANTIPASTI: GEBRATENE ZUCCHINI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, SIZILIANISCHE OLIVEN UND SCHAFSKÄSE
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

STRAUCHTOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMSAHNE UND PINIENKEREN
* * *

SALTIMBOCCA VOM HÄHNCHEN
MIT THYMIANSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN-OFENKARTOFFELN

* * *

TIRAMISU MIT BEEREN UND HIMBEERSORBET

€ 49.00

MENÜ 2

THAI-KOKOS-SUPPE MIT ZITRONENGRAS UND KORIANDER
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

GEBRATENE GARNELE AUF SAFRANRISOTTO UND LIMETTENSCHAUM
* * *

GEBRATENES MAISHÄHNCHENBRUSTFILET MIT BABYKAROTTEN, RAHMCHAMPIGNONSAUCE UND TAGLIATELLE
* * *

KOKOS-PANNA COTTA MIT MANGO-PASSIONSFRUCHT-RAGOUT

€ 51.00

MENÜ 3

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - FRANZÖSISCHER SALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE,
HONIG, PINIENKERNE UND BAGUETTE
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

CHAMPAGNERCREMESUPPE MIT GEBACKENEM LAUCH
* * *

BOEUF BOURGUIGNON - GESCHMORTES RINDFLEISCH IN KRÄFTIGER BURGUNDERSAUCE,
GLASIERTEN KAROTTEN, PERLZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE
* * *

CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLEIS UND MARINIERTEN BEEREN

€ 53.50

MENÜ 4

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND MARINIERTEN ANTIPASTI
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
* * *

ZARTER RINDERSCHMORBRATEN UND SCHWEINEMEDAILLON MIT RAHMSAUCE, SAUTIERTEN CHAMPIGNONS,
GLASIERTEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN
* * *

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE

€ 56.50



MENÜ 5

THUNFISCH-TATAR MIT AVOCADO, SESAM UND LIMETTE
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KRÄUTERÖL

* * *

GEBRATENES KABELJAUFLET AUF SAFRANRISOTTO
MIT GRÜNEM SPARGEL, CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN UND BEURRE BLANC

* * *

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE MIT MARINIERTEN BEEREN UND MANDEL-CRUMBLE

€ 58.50

MENÜ 6

BURRATA MIT GESCHMORTEN KIRSCHTOMATEN, BASILIKUMÖL UND PINIENKERNE
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND KRÄUTERÖL

* * *

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MIT BAROLOJUS,
GLASIERTEM GEMÜSE UND HAUSGEMachten KROKETTEN

* * *

SCHOKOLADENFONDANT MIT VANILLEEIS UND BEERENKOMPOTT

€ 61.00

MENÜ 7

STEINPILZCREMESUPPE MIT SPECKCROUTONS
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

TRÜFFEL RAVIOLI MIT BRAUNER BUTTER UND PARMESAN

* * *

ROSA ROASTBEEF MIT ROTWEIN-JUS,
WILDEM BROKKOLI UND MACAIRE KARTOFFELN

* * *

SCHOKOLADENTRAUM MIT BEEREN UND CRUMBLE

€ 65.00

MENÜ 8

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, WALNÜSSEN UND HONIGVINAIGRETTE
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

PASTINAKENCREMESUPPE MIT KRÄUTERÖL UND GRANATAPFELKERNEN

* * *

GESCHMORTE HIRSCHKALBSKEULE AUF SELLERIEPÜREE
MIT WALDPILZEN, PREISELBEER - BIRNE UND KARTOFFELGRATIN

* * *

VANILLEPARFAIT MIT WARMEM ZWETSCHGENKOMPOTT UND WALNUSS-CRUMBLE

€ 67.00



HOTEL SCHÖNAU GMBH

PEINER STRAßE 17

31228 PEINE

TEL. 05171-9980

FAX 05171-998166

WWW.HOTEL-SCHOENAU.DE

INFO@HOTEL-SCHOENAU.DE